

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aprilliani, I. S. 2010. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) Pada Pembuatan Cone Es Krim*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor
- Ariyani, M., 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat Kasar dan Kesukaan Kerupuk. *Journal of Nutrition College*. 2(1) : 415-433.
- Basmal J, Suprpto RH, Murtiningrum. 2000. Penelitian ekstraksi kalsium dari tulang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Jurnal Penelitian Perikanan*, 6 (1): 45-53.
- Boyer, C. D. dan J. C. Shannon. 2003. *Carbohydrates of the Kernel*. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). Corn: Chemistry and Technology, 2nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Brioness-Caballero F, Iribarren A, Pena JL, Rodriguez-Castro R. 2000. Recent advances on the understanding of the nixtamalization process. Sociedad Mexicana de Ciencia de Superficies y de Vacio. *Superficies y Vacio* 10: 20 – 24.
- Bryant CM, Hamaker BR. 1997. Effect Of lime gelatinization of corn flour and starch. *Cereal Chem* 74(2): 171-175.
- Carrillo JM, Dorado RG, Rodriguez EDC, Tiznado JAG, Moreno CR. 2004. Nixtamalized flour from quality protein maize (*Zea mays* L.) optimization of alkaline processing. *Plant Foods for Hum Nutr* 59: 35–44, 2004.
- Febrianto, A. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nixtamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. Volume 3 No 3.
- Fernandez-Munoz JL *et al*. 2006. Steeping time and cooking temperature dependence of calcium ion diffusion during microwave nixtamalization of corn. *J Food Eng* 76: 568-572.
- Fernandez-Munoz JL, Zelaya-Angel O, Cruz-Orea A, Sánchez-Sinencio F. 2001. Phase transitions in amylose and amylopectin under the influence of Ca(OH)₂ in aqueous solution. *Analytical Sci* 17: s338-s341.
- Gomez, M. H., J. K. Lee, C. M. McDonough, R. D. Waniska dan L. W. Rooney. 1992. Corn starch changes during tortilla and tortilla chip processing. *Journal of Cereal Chemistry*, 69(3) : 275-279.

- Gonzales, A. T., A. F. Morales dan C. W. Altaminaro. 1982. *The Role of Lime in Alkaline Treatment of Coern for Tortilla Preparation*. Dalam R. E. Feeney dan J. R. Whitaker (Eds), *Modification of Protein : in Chemistry Series 198* (hlm. 243-263). American Chemical Society, Whashington D. C.
- Hoseney, R. C. 1998. *Principles of Cereal Science and Technology* (2nd ed.). American Association of Cereal Chemist, St. Paul. Minnesota.
- Inglett, G. E. 1970. *Corn: Culture, Processing, Products*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.
- Johnson LA. 2000. *Corn: The Major Cereal of the Americas*. Di dalam: Kulp K, Ponte Jr. JG, editor. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Ed ke-2. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Kaya, AOW. 2008. *Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (Pangasius sp) sebagai sumber kalsium dan fosfor pada pembuatan biskuit*. Tesis. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta (ID) : PT Dian Rakyat.
- Lasztity R. 1986. *The Chemistry of Cereal Protein*. USA: CRC Press Inc.
- Lovell, T. 1989. *Nutrition and Feeding of Fish. An AVI Book*. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Mahmudah, S. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (Clarias batrachus) terhadap Kadar Kalsium, Kekerasan dan Daya Terima Biskuit*. Skripsi. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Nurhayati, Y. 2014. *Sukses Budidaya Lele Tanpa Modal*. Jakarta Timur. Padi. Cetakan 1.
- Paeru, RH., dan Dewi, TQ. 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Jakarta : Penebar Swadaya. Cetak 1.
- Prarudiyanto, A. 2009. *Karakteristik Keripik Tortilla Jagung dengan Penambahan Ampas Tahu*. Universitas Mataran : NTB.
- Priwit. 2008. *Emping Jagung: Teknologi dan Kendalanya*. <http://priwit.wordpress.com>. [Diakses 20 September 2013].
- Riyani. 2007. *Teknologi Produksi dan Karakterisasi Tepung Jagung Varietas Unggul Nasional*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

- Rodriguez ME *et al.* 1996. Influence of the structural changes during alkaline cooking on the thermal, rheological and dielectric properties of maize tortillas. *J Cereal Chem* 73: 593-600.
- Rooney LW, Serna-Saldivar SO. 2003. *Food Use of Whole Corn and Dry-Milled Fraction*. Di dalam: White PJ, Johnson LA, editor. *Corn: Chemistry and Technology*. Ed ke-2. Minneapolis: American Association of Cereal Chemists Inc. Hlm 495-536.
- Rooney, L. W., and Serna-Saldivar, S. O. 1987. *Food used of whole corn and dry milled fractions*. American Association of Cereal Chemists, Inc. St. Paul. Minnesota, USA.
- Rukmana, H. R., dan Yudirachman, H. H., 2017. *Sukses Budidaya Ikan Lele Secara Intensif*. Yogyakarta. Lily Publisher. Ed 1.
- Santoso, B., Nur, H., dan Wahyu, M., 2006. *Tortilla*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Suarni dan S.Widowati. 2010, *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Suarni. 2001. *Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (cake)*. Risalah Penelitian Jagung dan Serealia Lain. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia, Maros. 6 : 55-60.
- Suarni. 2009. Komposisi Nutrisi Jagung Menuju Hidup Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Hal. 60-68.
- Subasinghe, S. 1996. *Innovative and value-added tuna products and markets*. Infofish International. Number 1/96
- Tababaka, R. 2004. *Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (Pangasius sp) sebagai bahan tambahan kerupuk*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Tanuwidjaja N. 2002. *Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (Pangasius pangasius Ham. Buch) dalam pembuatan mi kering*. Skripsi. Karawaci: Universitas Pelita Harapan.
- Trilaksani, W., Ella, S dan Muhammad, N. 2006. Pemanfaatan Limbah Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. *Bulletin Teknologi Hasil Pertanian* Vol. XI Nomor 2 Tahun 2006.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2009. Nutrient Data Laboratory. <http://www.nal.usda.gov>. [21 September 2013].
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.